

☐ Generate Collection

L10: Entry 67 of 84

File: DWPI

May 14, 1988

DERWENT-ACC-NO: 1988-171753  
DERWENT-WEEK: 198825  
COPYRIGHT 2002 DERWENT INFORMATION LTD

TITLE: Frozen multilayer food for microwave cooking - obtd. by forming block using  
seasoned sauce and rice, freezing and packaging

## PATENT-ASSIGNEE:

ASSIGNEE

CODE

HOUSE SHOKUHN KOGYO KK

HOUF

PRIORITY-DATA: 1986JP-0256328 (October 27, 1986)

## PATENT-FAMILY:

PUB-NO	PUB-DATE	LANGUAGE	PAGES	MAIN-IPC
JP 63109748 A	May 14, 1988		004	
JP 95046974 B2	May 24, 1995		004	A23L001/10

## APPLICATION-DATA:

PUB-NO	APPL-DATE	APPL-NO	DESCRIPTOR
JP63109748A	October 27, 1986	1986JP-0256328	
JP95046974B2	October 27, 1986	1986JP-0256328	
JP95046974B2		JP63109748	Based on

INT-CL (IPC): A23L 1/10

ABSTRACTED-PUB-NO: JP63109748A  
BASIC-ABSTRACT:

Frozen layers of seasoned sauce and sticky rice are provided to form a block and the frozen block is put into a package in which a shielding film against microwave is put on the inner surface.

USE - By cooking in an electronic oven, the frozen block can be processed to form seasoned rice quickly without burning by excess microwave cooking.

CHOSEN-DRAWING: Dwg.0/2

TITLE-TERMS: FREEZE MULTILAYER FOOD MICROWAVE COOK OBTAIN FORMING BLOCK SEASON SAUCE  
RICE FREEZE PACKAGE

DERWENT-CLASS: D13

CPI-CODES: D03-H01;

SECONDARY-ACC-NO:  
CPI Secondary Accession Numbers: C1988-076664

**WEST**

Generate Collection

L10: Entry 9 of 84

File: JPAB

May 14, 1988

PUB-NO: JP363109747A

DOCUMENT-IDENTIFIER: JP 63109747 A

TITLE: LAYERED FROZEN SAUCED FOOD CONTAINED IN CONTAINER

PUBN-DATE: May 14, 1988

## INVENTOR-INFORMATION:

NAME

COUNTRY

SUGISAWA, AKIRA

YAMAMOTO, MASANORI

TANIGUCHI, MORIO

ENOMOTO, KAYO

## ASSIGNEE-INFORMATION:

NAME

COUNTRY

HOUSE FOOD IND CO LTD

APPL-NO: JP61256327

APPL-DATE: October 27, 1986

US-CL-CURRENT: 426/93

INT-CL (IPC): A23L 1/10

## ABSTRACT:

PURPOSE: To obtain the titled food having excellent external appearance and good quality without dried and burned surfaces of ingredient materials by thawing and heating in a microwave oven, by placing frozen sauce containing a specific amount of gelatin in the form of layers on frozen rice.

CONSTITUTION: (B) Gelatin in an amount of 2&sim;15% based on the weight ratio of sauce is added to (A) sauce prepared and seasoned with ingredient materials, fats or oils and water and frozen. On the other hand, frozen and cooked rice 4 is put in a container 1, e.g. laminated material of polyethylene, etc., having heat resistance to heating in a microwave oven, cold resistance to freezing preservation, etc., and the above-mentioned frozen sauce 3 containing ingredient materials 5 is contained thereon. The container 1 is then closed with a lid 2 to afford the aimed food. If the ingredient materials and frozen sauce are separate, the frozen sauce is placed on the ingredient materials.

COPYRIGHT: (C) 1988, JPO&amp;Japio

⑩ 日本国特許庁(JP)

⑪ 特許出願公開

⑫ 公開特許公報(A)

昭63-109747

⑬ Int.Cl.<sup>4</sup>

識別記号

庁内整理番号

⑭ 公開 昭和63年(1988)5月14日

A 23 L 1/10

E-6760-4B

審査請求 未請求 発明の数 1 (全4頁)

⑮ 発明の名称 容器入り層状冷凍ソース掛け食品

⑯ 特 願 昭61-256327

⑰ 出 願 昭61(1986)10月27日

⑱ 発 明 者 杉 澤 公 大阪府東大阪市御厨栄町1丁目5番7号 ハウス食品工業株式会社内  
⑲ 発 明 者 山 本 正 典 大阪府東大阪市御厨栄町1丁目5番7号 ハウス食品工業株式会社内  
⑳ 発 明 者 谷 口 守 男 大阪府東大阪市御厨栄町1丁目5番7号 ハウス食品工業株式会社内  
㉑ 発 明 者 榎 本 佳 世 大阪府東大阪市御厨栄町1丁目5番7号 ハウス食品工業株式会社内  
㉒ 出 願 人 ハウス食品工業株式会社 大阪府東大阪市御厨栄町1丁目5番7号

#### 明 細 書

##### 1. 発明の名称

容器入り層状冷凍ソース掛け食品

##### 2. 特許請求の範囲

2～15% (対ソース重量比) のゼラチンを含むした冷凍ソースと、冷凍米飯を層状に形成してなる容器入り層状冷凍ソース掛け食品。

##### 3. 発明の詳細な説明

〔産業上の利用分野〕

本発明は、製品としての外観が良好で、特に電子レンジ解凍加熱に好適な容器入り層状冷凍ソース掛け食品に関し、さらに詳しくは、別途食器を準備する必要がなく、電子レンジ解凍加熱等のワンタッチの解凍操作で、極めて簡単に、良好な品質のソース掛け食品と為し得る容器入り層状冷凍ソース掛け食品に関する。

〔従来技術〕

近時、調理加工に手間がかからず、長期保存が可能であり買い置きもできることから、種々の冷凍食品が広く家庭等に普及しており、なかには電

子レンジ解凍用と銘打った冷凍食品も見受けられる。

しかしながらハヤシライスやドリア、親子丼、牛丼等所謂ソース掛け食品にあっては、最終の出来上がり食品(ソースが米飯上に掛った状態のもの)をそのまま冷凍した場合、ソースと米飯が入り混じったものとなり、製品としてのみばえが悪いだけでなく、これを電子レンジ加熱に付した場合、ソースから露出した具材表面に乾燥や焦げが生じた。

又、ソースと米飯を層状に形成すれば、前記みばえや露出具材に関する問題は解決し得るが、ドリアや親子丼等使用するソース粘度が比較的高い場合は、解凍加熱の際ソース表面部や周辺部に乾燥や焦げを生じたり、又ソース特有の好ましい艶や光沢を消失する結果となった。

又、牛丼等ソースの水分含量が比較的高い場合は、解凍の際、先に解凍されたソース水分が米飯中に移行し、その結果、復元した米飯の食感がベチャベチャしたものとなるとともに均一な復元状

理の米飯は得られなかった。

そこで本発明者等は、上記問題点を尽く解消し、製品としての外観や飯元様の品質の点でも満足していく冷凍ソース掛け食品を提供すべく種々研究を重ねた結果、2～15%（対ソース重量比）のゼラチンを含有した冷凍ソースと、冷凍米飯を容器内にて固状に形成することによって、前記課題の解決に成功した。

〔構成の詳細な説明〕

本発明のソース掛け食品としては、ハヤシライスやドリア等の洋風ソース掛け食品を始め、親子丼、牛丼、中華丼等の所謂丼物等、料理の和、洋、中を問わず、米飯上にソースを掛けて喫食に供するタイプの食品がその対象となり、本発明の効果を奏する上で、ソースの原材料、調製方法、水分含量、油脂含量あるいは具材の種類、量等一切問わない。

本発明は、容器内に於いて上方より順に冷凍ソースと冷凍米飯を固状に形成してなることを特徴とする。

スを用いるソース掛け食品を解凍した場合にもゼラチンの有する保水力によりソース表面部や周辺部に焦げ、乾燥が生じず、又ソース特有の好ましい艶、光沢が維持されて良好な品質のソース掛け食品が得られる。

さらに該ゼラチンの添加により牛丼等ソースの水分含量が比較的高いものの場合でも解凍時のソース内水分の米飯中への移行が抑制し得、その結果、良好で均一な復元状態の米飯が得られる。

加えて流通、保管時に於けるソース内水分の離水も有効に抑制し得、製品品質の維持が図れる。ゼラチン含有量が2%未満の場合は、前記効果を有効に奏し得ず、一方15%を超える場合は、米飯に粘着性が付与され口当たりの悪いものとなり好ましくない。

該含有量が2.8～8.8%の時はさらに好ましい。

本発明の容器入り冷凍ソース掛け食品の調製法としては、所定量の米飯を最終の容器内にて冷凍し、あるいは該容器と略同形の成型容器内で冷凍

該調成の操作によって、出来上がりソース掛け食品をそのまま冷凍したものに比して製品としての外観が良好なものとなるとともに、電子レンジ等によ、解凍加熱後も出来たてのソース掛け食品と同等な食感をそそる良好な外観を呈したものである。

さらに本発明品は、冷凍ソースと冷凍米飯が固状に形成されているため使用するソース掛け食品の粘度が低い場合にも電子レンジ解凍の際、食肉片や野菜片等の具材がソースから露出する時間が短く、従って具材が乾燥したり焦げたりすることがほとんどない。

さらに本発明品は、加熱復元や喫食に際して別途食器を準備する必要もなく、電子レンジ等によるワンタッチの加熱復元操作で短時間に良好なソース掛け食品と為し得る。

さらに本発明は、該冷凍ソース中に2～15%（対ソース重量比）のゼラチンが含有されていることを特徴とする。

これにより冷凍ドリア、親子丼等高粘度のソー

された米飯を製品容器中に充填した後、ソースをそのまま該冷凍米飯上に注入して冷凍する方法、又該容器と略同形の成型容器中で冷凍したソースを該米飯上に載置する方法が例示される。

該製造法による時は、ソースの作り始めが利く点で生産管理上有利であるとともに、米飯を単独で冷凍処理に付すため短時間で冷凍処理が完了するから米飯の劣化が進行し難く、そのため食味、食感の良好な米飯が得られる点からも好ましい。

前記ソースをそのまま冷凍米飯上に注入する方法を採る場合に於いても本発明では、ゼラチンの添加によってソースが適度な粘度を呈しているためソースの米飯中への染み込みが有効に抑制される。

さらに本発明では、ソースを冷却するだけで、ゼラチンの凝固作用によってソースの保型性が維持し得るため、ソースを冷凍あるいは容器に充填するに際して非常に取り扱い易いとともに、米飯上に凝固ソースを載置後両者を同時に冷凍することも可能である。

又、該ゼラチンの存在により冷凍ソースのカット処理等の成型操作をヒビ割れ等を起こすことなく円滑に実施し。

本発明品の形態としては、必ずしも冷凍ソースが冷凍米飯表面部の全てを覆う必要はなく、又、該両層間に空間を介して容器内に収納することも可能である。

又、本発明では、冷凍ソースや冷凍米飯の形状を必ずしも製品容器形状とその周縁部に於いて合致させたり、又その上面や下面を平坦状に成型する必要はない。

さらに置粉等の増粘剤を添加すれば、解凍時のソース中水分の米飯中への染み込みを防ぐに有効であり、ベチャベチャ感のない良好な食味の米飯を得ることが可能となり、又レシチン等の乳化剤は、冷凍過程での水分、油脂の分離を抑えるに効果がある。

この場合のレシチンの添加量は、対ソース重量比で0.2〜0.5%が好ましい。

本発明で使用する冷凍米飯としては、通常の炊

飯あるいは蒸し処理によって得られた米飯の使用が可能であり、喫食し得る状態のものであれば、原料米種類、水分含量、 $\alpha$ 化程度の如何を問わない。

但し、乳糖等の糖類の添加は、その有する保水効果によって、凍結処理に耐する際の米飯の $\beta$ 化を抑える点で有効である。その添加量としては、対米飯10%程度(重量比)が好ましい。

さらに、レシチン等の乳化剤の混入した油脂と水の乳化液を米飯に添加すれば、米飯粒表面に乳化液膜を形成することによって、該表面での水分凝集を抑制し、その結果、米飯の $\beta$ 化を抑制するとともに、解凍時のベトベト感を解消し、さらに飯粒の団子化も防止し得る。

又、該炊飯処理等の米飯調理は、最終の製品容器中で行なってもかまわない。

また本発明に於いては、野菜片や牛肉片等の各種具材をソースとは別体として層状に、あるいは各片が独立した状態で冷凍せしめ容器内に充填することも可能であり、製品としての外観を一層肉

上させることができる。

尚上記態様による場合は、該具材層等を第2図に示す如く、冷凍米飯と冷凍ソースの中間に位置させることが特に電子レンジ解凍加熱時の具材の乾燥や焦げを防止する上で好ましい。

次に本発明で使用する容器としては、電子レンジ加熱に耐え得る程度の耐熱性を有しているのが好ましく、さらに冷凍保管に耐え得る耐凍性及び耐水性を有することが要求される。

そして該容器は、ポリエチレン、ポリプロピレン等の合成樹脂や各種紙材等あるいはそれらのラミネート材等高周波を透過するものを主体として構成することが必要とされる。

本発明の容器形状に関しては、円タイプ、カットタイプ、角形タイプ等どのようなものでもよく、又その大きさも問わない。

〔本発明の効果〕

本発明の容器入り層状冷凍ソース掛け食品は、層状を呈するため商品としてのみばえが良いたともに、電子レンジで解凍加熱を行なう際も具材が

乾燥したり焦げたりすることがなく良好な品質のソース掛け食品と為し得る。

又、本発明品は、家庭等で食器を準備する手間が要らず、そのまま短時間の電子レンジ加熱や沸騰水中加熱等の解凍加熱操作を行なうだけで喫食に供し得る。

さらに本発明は、ドリア、親子丼等高粘度のソースを使用するソース掛け食品に適用した場合にもゼラチンの持つ保水力によりソース表面部や周縁部の焦げ、乾燥を有効に抑制し得るとともに、ソースが有する艶、光沢を維持し得良好な品質のソース掛け食品が得られる。

さらに本発明は、冷凍牛丼等比較的水分含量の高いソースを使用するソース掛け食品に適用した場合にもベチャベチャ感のない良好な食感でしかも均一な復元状態の米飯が得られる。

又、ソースを冷凍あるいは容器内充填するに際し非常に取り扱い易い。

〔実施例〕

バター60gを溶かして小麦粉90gを炒め、

これを牛乳80ccでのばした濃白ワイン30ccを加えて3～5分煮る。ここへ炒めた玉ねぎ100g、マッシュルーム100g、茹でた芝えび400gを加えて、塩、胡椒で味付けしてドリア用ソースとした。

然る後これを径70mmの円筒形成型容器に充填後冷凍した。

一方通常の炊飯処理によって米飯100gを調製し、これを口径70mm、高さ65mmのテーパ状容器(最終製品用容器)に充填後冷凍した。

該冷凍米飯(45mm厚)上に前記冷凍ドリアソースを約15mm厚にカットしたもの(約45g)を収納設置して本発明の容器入り筒状冷凍ソース掛け食品を得た。

該本発明品を電子レンジによって(500W)4分間加熱したところソース表面部や周辺部に乾燥や焦げがなく、ソース特有の好ましい艶や光沢を維持していた。

さらに米飯の復元状態に関しても均一で良好なものであった。

#### 【実施例2】

だし汁400cc、砂糖40g、醤油100cc、酒、みりん各45ccによって牛肉片250g、玉ねぎ片100gを10分間煮こみ処理した後これにゼラチン20gを加えて溶解させ牛丼用ソースとした。

以下、実施例1と同様に調製して本発明の容器入り筒状冷凍ソース掛け食品を得た。

該本発明品を電子レンジによって(500W)4分間加熱したところ何ら加熱ムラなく良好な風味と外観を呈しさらにベチャベチャ感のない米飯を有した牛丼が得られた。

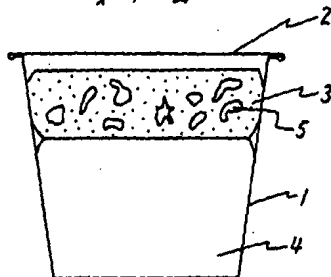
又、ソースに関しても乾燥、焦げが見られず良好な艶を呈していた。

#### 4. 図面の簡単な説明

第1～2図は、本発明の実施例を示す断面図である。

1…容器、2…蓋部、3…冷凍ソース、4…冷凍米飯、5…具材

第1図



第2図

